

年に一度 限定醸造の“クラフトみそ”  
『CRAFT MISO 生糀 Precious』発売  
ひかり味噌公式通販サイトにて予約受付開始

ひかり味噌株式会社<sup>※1</sup>(長野県諏訪郡下諏訪町、代表取締役社長 林 善博 以下、当社) は、そのままでもおいしく食べられる新しいタイプの“クラフトみそ”『CRAFT MISO 生糀』の限定醸造品『CRAFT MISO 生糀 Precious』の予約受付を、2026 年 5 月 20 日(水)より、ひかり味噌公式通販サイトにて開始いたします。また、同通販サイトおよび全国のスーパーマーケットなどにて、2026 年 6 月 1 日(月)より数量限定で発売いたします。

※1 会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曾



『CRAFT MISO 生糀』は、フレッシュでフルーティーな味わいとジューシーな食感を実現し、塩分 25%カットと、そのままでもおいしく食べられる新しいタイプの“クラフトみそ”として、2022 年の発売以来ご好評をいただいています。その限定醸造品として、年に一度だけ醸造する特別なクラフトみそ『CRAFT MISO 生糀 Precious』を今年も発売いたします。毎年、本商品に関するお問い合わせを多数寄せられることから、本年は生産量を前年に対し約 20%増量して仕込みを行いました。

◆ 限定醸造クラフトみそ『CRAFT MISO 生糀 Precious』の特長

『CRAFT MISO 生糀 Precious』は、新穀の米と大豆を贅沢に使い、一年でもっとも寒く味噌の仕込みに適しているとされる大寒の時期に仕込んだ、年に 1 度の限定醸造味噌です。原料には、大豆の中でも糖分が高く、甘みとコクがあるのが特徴の北海道産大豆「ユキホマレ」と三重県産米「コシヒカリ」を使用し、“クラフトみそ”のフレッシュでフルーティーな味わいとジューシーな食感はそのままにより余韻の広がる味わいに仕上げられています。

## 《商品概要》

商 品 名:CRAFT MISO 生糀 Precious

内 容 量:400g

参考小売価格:540 円(税込)

賞 味 期 限:6 ヶ月

発 売 日:2026 年 6 月 1 日(月)

ひかり味噌公式通販では 2026 年 5 月 20 日(水)より予約受付開始

ひかり味噌公式通販サイト『CRAFT MISO 生糀 Precious』ページ:

<https://www.hikarimiso.shop/c/miso/special-limited-miso/craftmiso-precious>

## ◆ 『CRAFT MISO 生糀』の特長

### 1. 新開発の独自製法「Cozy 糀ブレンド製法」

新製法「Cozy 糀ブレンド製法」を開発することで、これまでとは異なる味わいと食感を実現しました。「Cozy 糀ブレンド製法」は、一般的な味噌づくりの 2 倍以上の工程を要します。当社が誇る熟練の蔵人が試行錯誤を重ね、「糀づくり・温度管理・ブレンド方法」に徹底的にこだわり、大豆・米・塩だけの無添加味噌に仕上げました。

### 2. フルーティーで豊かな味わい

糀をたっぷり使い甘味を最大限に引き出すことで、フレッシュでフルーティーな味わいとジューシーな食感を実現しました。塩分も控えめ(当社比 25%塩分カット)で、そのままでもおいしく食べられます。米は国産米を 100%使用しています。

CRAFT MISO 生糀 650g	CRAFT MISO 生糀 400g	CRAFT MISO 生糀 Precious 400g
		
参考小売価格626 円(税込) <sup>※2</sup>	参考小売価格497 円(税込) <sup>※2</sup>	参考小売価格540 円(税込)
内 容 量:650g	内 容 量: 400g	内 容 量:400g
賞 味 期 限:6 ヶ月	賞 味 期 限:6 ヶ月	賞 味 期 限:6 ヶ月

※2 2026 年 7 月 1 日以降価格改定予定

### <お客様お問い合わせ先>

ひかり味噌株式会社 お客様相談室 TEL:03-5940-8850

### <報道関係者お問い合わせ先>

ひかり味噌株式会社 広報室 TEL:03-5940-8848(代)

ひかり味噌株式会社 PR 事務局 担当:友松、羅、松井、森山

TEL:03-5572-6062/FAX:03-5572-6065/Mail:hikarimiso@vectorinc.co.jp